



Mousse au chocolat anti-gaspi



Ingrédients

- 200 g de jus de pois chiche
- 200 g de chocolat noir
- 75 g de sucre

Instructions

- Versez le jus de pois chiche dans la cuve de votre robot pâtissier.
- Montez-les en chantilly et lorsque le jus de pois chiche commence à blanchir, ajoutez le sucre.
- En parallèle, faites fondre le chocolat au bain marie.
- A l'aide d'une maryse, incorporez délicatement le jus de pois chiche monté en chantilly dans le chocolat.
- Notre astuce: faites refroidir le chocolat fondu pour qu'il revienne à température ambiante avant de le mélanger à la chantilly de pois chiche.
- Versez la préparation dans un plat. La texture peut paraître assez liquide mais la préparation va figer en passant au frais.
- Laissez reposer au minimum 5 heures au frais avant de déguster pour que la mousse fige.